



2024

SUMM WEISS

Eine weiße Cuvée, die zum Träumen anregt. Man braucht nur „Summ“ zu sagen und das Kopfkino geht los: Bienen summen, Blumen blühen, die Sonne scheint. Ein Wein, der Lust auf den Moment macht. Kernig, frisch, saftig, mitreißend, anregend!

STORY:

Der Summ ist unsere Visitenkarte. Eine Cuvée, die alle unsere Lagen, Höhenmeter und Parzellen vereint. Entstanden aus der Selektion unserer 7 Weinberge – von 270 bis 700 m Meereshöhe – und Ausdruck dessen, was unser Handwerk, unsere Stilistik und unsere Interpretation ausmacht. Ein zugänglicher, lebendiger Wein, der einfach Freude macht.

LIEBLINGSGERICHTE:

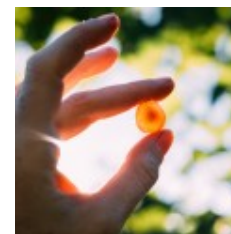
Dazu passt alles, was leicht und frisch ist: Sommersalate, gegrilltes Gemüse, frischer Ziegenkäse oder einfach ein Stück Brot mit gutem Olivenöl.

LAGEN & BODEN:

Selektion aus unseren 7 Parzellen zwischen 270 und 700 m ü.d.M. Großteils lehmiger, kalkreicher, tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein.

ANALYSEN:

Alkohol: 11,5 % vol. | Restzucker: <1 g/l
Säure: 6,3 g/l | Schwefel: 27 mg/l



PASST ZU:

Für unkomplizierte Momente, in denen man nicht lange nachdenken muss. Ein Wein für spontane Abende im Garten, Picknicks oder den Aperitif mit Freunden.

SORTEN:

Cuvée aus unseren Leitsorten: 33% Solaris, 33% Bronner, 33% Sauvignier Gris

ERNTE & AUSBAU:

Zwischen dem 16. August und dem 08. September 2024 in mehreren Erntegängen behutsam handverlesen. Spontane Gärung durch weinbergeigene Hefe. Zu einem kleinen Teil mit Maischegärung im Stahlfass. 12 Monate Reifung auf der Hefe im neutralen Eichenfass, anschließend weitere 12 Monate im Stahltank. Im August 2025 ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.



NIEDERMAYR

Ein Weingut, das Grenzen testet. Verwurzelt in Eppan Berg, geprägt von Mut, Respekt und der Liebe zum Handwerk. Hier entstehen Weine, die nichts vorspielen – ehrlich, eigenständig und tief mit der Natur verbunden.

STORY:

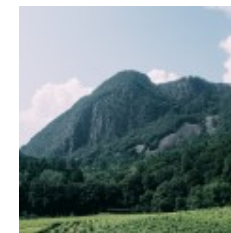
Die Geschichte beginnt Mitte der 80er mit Rudi Niedermayr – Pionier des biologischen Weinbaus in Südtirol. Seitdem prägt der Hof Gandberg unser Arbeiten und Denken. Heute führen Marlene und Thomas die Idee weiter: biologisch, eigenwillig, verantwortungsvoll. Unsere Philosophie ist einfach – das Beste aus der Natur herausholen, ohne sie zu verbiegen. Unsere Weine erzählen von Zeit, Handwerk und Herkunft.

LIEBLINGSMOMENTE:

Offene Gespräche bei einem Glas Wein. Einfache Mahlzeiten mit Menschen, die man schätzt. Die kleinen, echten Momente – ohne Inszenierung.

LAGE:

Unser Weingut liegt in Südtirol, im kleinen Dorf Eppan Berg, rund 15 Minuten südlich von Bozen. Hier, am Fuße des Gandbergs, leben und arbeiten drei Generationen – mitten im Grünen, dort wo Landwirtschaft, Weinbau und Hofleben zusammengehören.



PASST ZU:

Menschen, die Wein nicht nur trinken, sondern verstehen wollen. Für alle, die gerne hinterfragen, offen sind für Neues und Qualität nicht an Etiketten messen. Aber auch einfach mal gerne genießen.

WERTE:

Mut & Selbstbestimmtheit, Respekt vor Mensch, Tier & Natur, Handwerk & Wissen, Zeit & Geduld